

**Lycée d'Enseignement Agricole Privé de St Maximin**

**Chemin du Prugnon - 83470 SAINT MAXIMIN**

**Tel : 04 94 86 52 93**

**Fax : 04 94 59 78 91**

**E Mail : [st-maximin@cneap.fr](mailto:st-maximin@cneap.fr)**



## **Le Projet du restaurant scolaire du LEAP « St Maximin »**

La devise du restaurant scolaire du lycée : « *Manger durable* »

### **1) Un contexte particulier et un projet fort.**

Notre projet d'établissement ambitieux, construit autour de la « personne » et de son « environnement », est tourné vers la réussite de tous les jeunes en mettant en valeur leurs qualités humaines et personnelles. Pour cela, ce projet prend ses racines dans des initiatives en lien avec son territoire rural.

Notre communauté éducative possède cette volonté d'éduquer le jeune au respect de lui-même, des autres et de son environnement, de lui apporter des éléments structurants et rassurants à l'aide de simples repères et, enfin, de le faire grandir en prenant en compte toutes ses intelligences. Ceci signifie que la communauté éducative du lycée souhaite mettre tout en œuvre pour constituer **une école de la réussite**, reconnue par de nombreux parents qui font confiance à l'établissement.

Par ailleurs, les champs de compétence de notre Ministère de tutelle : le Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche, de la Ruralité et de l'Aménagement du territoire, ont été élargis. Notre établissement relevant de ce ministère doit donc intégrer à son projet la dimension alimentaire. Avec 650 000 exploitations réparties sur tout le territoire, la France est, en effet, le premier pays agricole d'Europe, le deuxième exportateur mondial de produits alimentaires, et l'un des pays où la sécurité sanitaire des aliments est la plus élevée.

Avec un département à dominante rurale, notamment dans le centre Var, il est donc crucial que notre établissement agricole, qui accueille plus d'une centaine d'élèves internes, puisse mettre en œuvre une vraie politique autour de **l'éducation à l'Alimentation**. Ce projet se dessine peu à peu, dans une orientation davantage « durable », autour de quatre axes :

- Une **éducation** à l'alimentation auprès des plus jeunes : par exemple, la « redécouverte » des fruits et légumes, du goût et de la saisonnalité, dans un souci d'équilibre alimentaire et de diététique,
- Une **durabilité** en intégrant la proximité : pourquoi manger des produits qui pour certains ont parcouru plusieurs milliers de kilomètres ? Pourquoi ne pas jouer la carte de nos agriculteurs locaux ?

- Une qualité, en favorisant les labels et les cahiers des charges de qualité,
- Une solidarité en intégrant les familles les plus démunies et en aidant les producteurs locaux à vivre de leur travail.

## **2) Un projet orienté vers la qualité et la proximité.**

Le LEAP « St Maximin » gère en régie directe le restaurant qui confectionne et distribue les petits déjeuners, déjeuners, goûters et dîners des élèves scolarisés au sein du lycée.

Dans le cadre de son territoire, il confectionne et distribue aussi les déjeuners à deux autres établissements catholiques : l'école St Marie Madeleine à St Maximin (école du 1<sup>er</sup> degré) et le collège de l'enseignement catholique de St Maximin (Institution Ste Jeanne d'Arc).

Des activités et des ateliers sont mis en place tout au long de l'année scolaire en respectant les rythmes, les besoins et les attentes des jeunes. Une communication régulière mettra en valeur les quatre axes précédents : l'éducation alimentaire, la durabilité, la qualité et la solidarité.

Le restaurant scolaire s'efforcera de trouver une continuité entre les heures affectées à la vie scolaire sans se substituer à l'école. Le jeune évolue donc, à son rythme, dans un contexte où il doit prendre du plaisir à manger avec les autres, dans le respect des valeurs d'un territoire dont le développement est durable.

## **3) Les objectifs pédagogiques et opérationnels.**

- **Sensibiliser les jeunes à l'importance de l'alimentation, de la diététique et de la propreté,**
  - Proposer une diversité de produits et de plats confectionnés sur place, dans l'objectif de favoriser les goûts et l'équilibre alimentaire,
  - Communiquer sur l'importance de bien se nourrir à l'âge de l'adolescence,
  - Favoriser les fruits et les légumes, tout en ne rejetant pas les produits carnés,
  - Limiter le sucre et le sel ou tout autre produit pouvant entraîner des problèmes de santé bien connus,
  - Favoriser toutes les actions possibles d'hygiène et de propreté.
- **Amener le jeune à prendre du plaisir à manger et à savourer.**
  - Découvrir de nouvelles recettes et des produits alimentaires peu connus (vieux légumes, recettes exotiques, ...),
  - S'efforcer de respecter la saisonnalité des produits,
  - S'efforcer une belle présentation dans l'assiette, à l'aide d'une vaisselle adaptée,
  - S'efforcer de décorer la salle du restaurant scolaire, avec un mobilier de qualité et propre.

- **Sensibiliser les jeunes à la notion de respect d'un territoire au développement durable.**
  - Favoriser les approvisionnements locaux en posant des contrats avec des agriculteurs de la région PACA,
  - Favoriser les produits certifiés, labellisés, ou respectant un cahier des charges de qualité,
  - Diminuer les produits acheminés par avion ou sur des distances supérieures à mille kilomètres.
  
- **Favoriser l'échange avec l'autre, son camarade, les adultes.**
  - Créer des espaces favorisant les échanges entre jeunes,
  - S'interdire le téléphone portable,
  - Respecter l'autre, ses différences,
  - Prendre du temps pour manger, ne pas se sentir presser,
  - Réunir régulièrement une commission « restauration » comme outils de régulation et d'adaptation,
  - Respecter les règles collectives qui doivent protéger chaque individu,
  - Développer l'autonomie notamment des plus « grands » jeunes,
  - Participer à l'installation et au rangement du matériel, dans le cadre d'un service « élèves ».
  
- **Développer les concepts de solidarité et de durabilité avec des notions de lutte contre la famine et de gestion des déchets.**
  - Créer une caisse de solidarité pour permettre à chaque jeune de manger au restaurant scolaire,
  - Payer le « juste » prix aux producteurs, en limitant les intermédiaires.

Fait à St Maximin, le 27 mars 2011